二〇二〇年 春

京菓 源吉兆庵

季節の果実を和菓子に

自然シリーズ
果実の姿・形・味わいをそのままに
和菓子に仕立てた代表菓子

代表菓子の「自然シリーズ」は、
菓子の原点となった果実の旬を大切に、
果実の姿・形・味わいをそのまま生かし、
四季折々の和菓子に仕立てています。

お菓子の美味しさは、こだわりの果実づくりから。

自然の恵みである「果実」を生かした菓子づくりには、それぞれの菓子に適した素材へのこだわりが大切です。
代表商品 自然シリーズ「陸乃宝珠」に使用するマスカット オブ アレキサンドリアは近年、新品種の登場などにより生産量が減少しています。菓子に適した品種を守り育むため、自社の農園でマスカット オブ アレキサンドリアの栽培を行っています。また、自治体と連携し果樹農家様のご協力のもと休耕地や開拓地で果樹の栽培も行っています。
宗家 源 吉兆庵の菓子づくりは、果実づくりから始まります。

花桜桃
山形県産さくらんぼ

桃若姫
国産グリーンピーチ

陸乃宝珠
岡山県産マスカット オブ アレキサンドリア

桃泉果
岡山県産白桃

自然

自然シリーズ

果実の姿・形・味わいをそのままに和菓子に仕立てた代表菓子

1個 249円（230円）

山形県産さくらんぼ

花桜桃（はなおうとう）

磨き抜かれた宝石のように美しく、なめらかな口あたりのぜりぃで、甘さすっきりと蜜漬けした山形県産さくらんぼを包みました。

8個入 2,160円（2,000円）
縦20.5×横11.0×高さ6.6cm 0.4kg

6個入 1,620円（1,500円）
縦10.9×横15.7×高さ7.0cm 0.2kg

16個入 4,320円（4,000円）
縦20.5×横21.5×高さ6.6cm 0.7kg

12個入 3,240円（3,000円）
縦20.5×横16.2×高さ6.6cm 0.5kg

販売期間：2月中旬～5月中旬　特定原材料等28品目：もも

自然

自然シリーズ

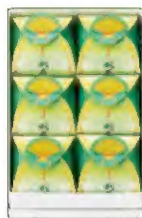
果実の姿・形・味わいをそのままに
和菓子に仕立てた代表菓子

1個 378円（350円）

国産グリーンピーチ

桃若姫
ももわかひめ

風味を凝縮した若い桃の実、グリーンピーチをやわらかく蜜煮して白桃香る桃あんと、清涼感あふれる透明なお餅で包みました。

8個入 3,240円（3,000円）
縦25.0×横12.5×高さ5.7cm 0.5kg

6個入 2,376円（2,200円）
縦19.0×横12.5×高さ5.7cm 0.4kg

16個入 6,480円（6,000円）
縦25.0×横24.5×高さ5.7cm 1.0kg

12個入 4,860円（4,500円）
縦25.0×横18.8×高さ5.7cm 0.7kg

販売期間：2月中旬～5月上旬

特定原材料等28品目：もも

1個 238円（220円）

桜花しぐれ

おうかしぐれ

黄味しぐれの口どけと重なる、桜あんの風味。ほんのり塩気のある桜花が味を引き立てます。

12個入 3,089円（2,860円）
縦24.0×横20.0×高さ5.6cm 0.6kg

8個入 2,096円（1,940円）
縦24.0×横13.5×高さ5.6cm 0.4kg

6個入 1,599円（1,480円）
縦18.0×横13.5×高さ5.6cm 0.3kg

24個入（2段） 7,366円（6,820円） 風呂敷付
縦24.0×横20.0×高さ11.3cm 1.2kg

16個入 4,083円（3,780円）
縦24.0×横26.5×高さ5.6cm 0.8kg

 ｜販売期間：2月上旬～4月上旬 ｜特定原材料等28品目：卵

1個 238円（220円）

新意匠

瑞々しい粒あん、やわらかな求肥、
風味良い桜葉をふんわりと挟んだ、
桜色の艶袱紗です。

4個入 1,080円（1,000円）
縦17.6×横13.9×高さ5.3cm 0.3kg

詰合せ 2,387円（2,210円）
縦20.5×横24.3×高さ5.3cm 0.7kg

6個入 1,577円（1,460円）
縦24.6×横13.9×高さ5.3cm 0.4kg

販売期間：～4月上旬　特定原材料等28品目：小麦・卵・大豆・山芋

季節のお詰め合わせ

春菓撰（しゅんかせん）

春響

粒小餅さくら
1箱 648円（600円）

花むらし
1本 1,080円
（1,000円）

桃若姫

メロンの果
1個 432円
（400円）

春響（しゅんきょう）
桜の姿を描いた創作羊羹。

花むらし（はな）
豊かに桜香る二層の蒸し菓子。

粒小餅さくら
桜葉の風味を閉じ込めたふんわりとしたお餅。

メロンの果
甘く香りよいメロンの味わいがぎゅっと詰まった和風デザート。

2,085円（1,930円）
桜衣2・桜ぜりぃ2・桜花しぐれ2
縦21.0×横16.0×高さ5.5cm
0.5kg

1,685円（1,560円）
津弥3・桜ぜりぃ2
縦21.0×横16.0×高さ5.5cm
0.4kg

（大）

春響（小）1,080円
（1,000円）
春響（大）2,160円
（2,000円）

4,590円（4,250円）
桜花しぐれ3・津弥2・
粒小餅さくら1・花むらし1・桃若姫4
縦24.5×横27.3×高さ5.3cm
0.9kg

2,765円（2,560円）
桜ヴァッフェル3・粒小餅さくら1・
津弥3・メロンの果2
縦20.5×横27.3×高さ5.3cm
0.7kg

1,890円（1,750円）
粒小餅さくら1・津弥2・
桜花しぐれ3
縦20.5×横18.0×高さ5.3cm
0.4kg

販売期間：春響 2月中旬～4月上旬、花むらし 2月上旬～4月上旬、メロンの果 2月中旬～5月上旬、
粒小餅さくら 2月上旬～4月上旬

特定原材料等28品目：春響 /卵、花むらし /小麦・卵、粒小餅さくら /卵・大豆、メロンの果 /乳成分

あんとろり詰合せ

あんとろり
1個 400円(370円)

彩苺
1個 281円(260円)

桜ぜりぃ
1個 324円(300円)

あんとろり

あんを小餅に「とろり」とからめて。

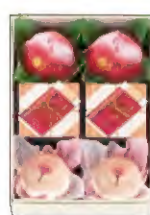
彩苺（あやいちご）

もっちりとした生地の中に、白あんと甘酸っぱく仕上げた果肉入りの苺あん。

桜ぜりぃ（さくらぜりぃ）

ほのかに桜の香りが広がるぜりぃに、桜花を一輪。

12個入 4,234円(3,920円)
彩苺4・あんとろり4・桜ぜりぃ4
縦24.2×横31.6×高さ5.0cm 1.3kg

9個入 3,176円(2,940円)
彩苺3・あんとろり3・桜ぜりぃ3
縦24.2×横24.2×高さ5.0cm 1.0kg

6個入 2,117円(1,960円)
彩苺2・あんとろり2・桜ぜりぃ2
縦24.2×横16.7×高さ5.0cm 0.6kg

販売期間：彩苺～4月上旬、桜ぜりぃ 2月上旬～4月上旬
特定原材料等28品目：あんとろり /卵、彩苺 /乳成分・大豆、桜ぜりぃ/なし

14枚入

7枚入

14枚入

7枚入

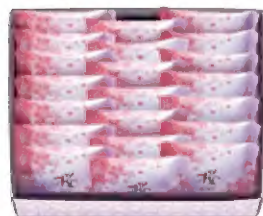
7枚入 1,232円(1,140円)
縦24.5×横12.2×高さ6.5cm 0.4kg
14枚入 2,463円(2,280円)
縦24.5×横20.0×高さ6.5cm 0.7kg
21枚入 3,694円(3,420円)
縦24.5×横29.8×高さ6.5cm 1.0kg

7枚入 1,080円(1,000円)
縦24.5×横12.2×高さ6.5cm 0.4kg
14枚入 2,160円(2,000円)
縦24.5×横20.0×高さ6.5cm 0.7kg
21枚入 3,240円(3,000円)
縦24.5×横29.8×高さ6.5cm 1.0kg

特定原材料等 28 品目：福渡せんべい / 乳成分・小麦・卵・大豆、福渡せんべい 抹茶 / 乳成分・小麦・卵・大豆

21枚入

14枚入

7枚入

桜葉を練り込んだ生地と、桜風味のクリーム。

21枚入 3,694円(3,420円)
縦24.5×横29.8×高さ6.5cm 1.0kg

7枚入 1,232円(1,140円)
縦24.5×横12.2×高さ6.5cm 0.4kg
14枚入 2,463円(2,280円)
縦24.5×横20.0×高さ6.5cm 0.7kg

販売期間：～4月上旬　特定原材料等28品目：乳成分・小麦・卵・大豆

2,495円(2,310円)

福渡せんべい5・花むらし1・織部錦3

縦21.0×横24.3×高さ5.3cm 0.7kg

1,674円(1,550円)

福渡せんべい2・織部錦2・清水かげ2・華遊心1

縦21.0×横16.0×高さ5.5cm 0.4kg

二段 3,953円(3,660円)

花むらし1・福渡せんべい5・華遊心6・清水かげ3

縦21.0×横16.5×高さ10.3cm 1.2kg

3,564円(3,300円)

本練りようかん1・華遊心3・清水かげ3・福渡せんべい5

縦21.0×横30.6×高さ5.3cm 0.9kg

二段 4,115円(3,810円)

くず餅1・とこよ1・華遊心6・清水かげ3

縦21.0×横16.5×高さ10.3cm 1.7kg

10個入 2,160円(2,000円)
縦25.0×横20.0×高さ6.5cm 0.9kg

5個入 1,080円(1,000円)
縦25.0×横12.2×高さ6.5cm 0.5kg

1個 195円(180円)

つよみ

[illegible]

15個入 3,240円(3,000円)
縦25.0×横29.8×高さ6.5cm 1.2kg

20個入 4,212円(3,900円)
縦25.5×横35.7×高さ5.5cm 1.6kg

特定原材料等28品目：小麦・卵・大豆

8個入 1,491円(1,380円)
縦24.0×横13.5×高さ5.6cm 0.4kg

6個入 1,145円(1,060円)
縦18.0×横13.5×高さ5.6cm 0.3kg

1個 162円(150円)

織部錦

[illegible]

16個入 2,873円(2,660円)
縦24.0×横26.5×高さ5.6cm 0.9kg

12個入 2,182円(2,020円)
縦24.0×横20.0×高さ5.6cm 0.7kg

特定原材料等28品目：乳成分・小麦・卵・大豆

津弥（つや）

ふんわりと蒸した蓬の生地で、艶やかな粒あんを挟みました。

1個 184円（170円）

10個入 2,052円（1,900円）
縦25.0×横20.0×高さ6.5cm 0.7kg

5個入 1,026円（950円）
縦25.0×横12.2×高さ6.5cm 0.4kg

15個入

15個入 3,078円（2,850円）
縦25.0×横29.8×高さ6.5cm 1.0kg

20個入 3,996円（3,700円）
縦25.5×横35.7×高さ5.5cm 1.3kg

特定原材料等28品目：小麦・卵・大豆

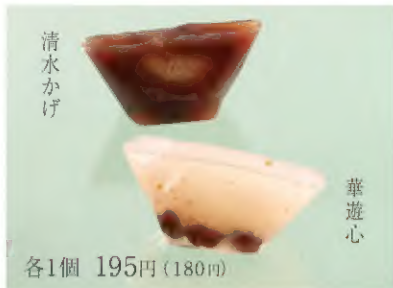
季の菓（ときのか）

華遊心（かゆうしん）
桜香る道明寺羹を重ね、大納言かのこ豆をとじ込めました。

清水かげ（しみずかげ）
艶やかに炊き上げた小豆の風味豊かな小倉羊羹の中に、やわらかな求肥をとじ込めました。

各1個　195円（180円）

清水かげ
5個入 1,080円（1,000円）
縦21.5×横9.6×高さ5.2cm 0.3kg

華遊心
5個入 1,080円（1,000円）
縦21.5×横9.6×高さ5.2cm 0.3kg

15個入 3,240円（3,000円）
縦21.5×横27.5×高さ5.2cm 0.9kg

10個入 2,160円（2,000円）
縦21.5×横18.8×高さ5.2cm 0.6kg

販売期間：～4月上旬　特定原材料等28品目：清水かげ/大豆、華遊心/なし

月に錦（つきににしき）

風味豊かな国産栗使用。どこを切っても栗が顔を出す上品な味わいの栗羊羹。

1本
5,400円（5,000円）

特定原材料等28品目：なし

本練りようかん（ほんねりようかん）

小豆の風味を引き立てた小倉羊羹。

1本
1,404円（1,300円）

特定原材料等28品目：なし

とこよ（とこよ）

しっとりと蜜を含ませた、ほろ苦い風味の柚子皮。

1箱
1,080円（1,000円）

特定原材料等28品目：なし

くず餅（くずもち）

やわらかな風味とこしのある食感を生かしたくず餅。

1箱
864円（800円）

特定原材料等28品目：大豆

- 商品の内容・価格・販売期間等は変更になる場合がございますので、ご了承ください。
- 店舗ごとに取り扱い商品が異なる場合がございます。
- 表示価格は全て税込価格で（ ）内は本体価格です。
- 各商品の重量は全て外箱等を含んだ重量です。
- 特定原材料等の表記は、特定原材料7品目と特定原材料に準ずるもの21品目を含む商品について記載しております。

宗家 源 吉兆庵　店舗のご案内

岡山本店	岡山市北区幸町7-28	TEL 086-364-1005
鎌倉本店	神奈川県鎌倉市小町2丁目9-1	TEL 0467-23-2788

岡山・吉兆庵美術館

岡山市北区幸町7-28
TEL 086-364-1005

鎌倉・吉兆庵美術館

神奈川県鎌倉市小町2丁目9-1
TEL 0467-23-2788

宗家 源 吉兆庵
そうけ みなもときっちょうあん

K.MINAMOTO

公式サイト www.kitchoan.co.jp/

商品のご注文は
0120-558-816（10:00～17:00 日曜・年末年始/12:00～13:00を除く）

商品に関するお問い合わせは
0120-277-327（9:30～18:00 日曜・年末年始/12:00～13:00を除く）

銀座本社 /
〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目9-8

宗家 源 吉兆庵
[公式] Instagram
@minamoto_kitchoan